FOOD SAFETY

INFORME DE ENSAYO

Fecha de emisión: 24-Dic-2020

PURISSIMA,S.A
Direccion: Calle 15

Atención: Orys Almanza

Identificación de la Muestra: Muestra de Agua Garrafón/ Prod:22/12/2020/ Vence: 22/12/21 **No de Orden: 8855**
Fecha y Hora de Recepción: 22/12/20 09:39 Id de Lab: 8855-2
Muestreado por: PURISSIMA,S.A
Fecha y Hora de Toma de muestra: 22/12/20
Matriz de la muestra: Agua Temperatura de ingreso al laboratorio FS: 24.61°C
Cotización: 2502
Muestreo llevado acabo por personal idóneo según procedimiento de Muestreo PR.LAB.03 de Food Safety,S.A.

LMP de acuerdo a: DGNTI-COPANIT 23-395-99/ Agua embotellada

Parámetro	Resultado	Unidades	Método Analítico	Fecha de Análisis	AA	NORMA	OBSER
FISICOQUIMICOS							
Turbidez	0.0700	NTU	Método Nefelométrico a 90°	22/12/20	2	1.0000	DENTRO

Observaciones de muestreo

Observaciones analiticas

Siglas	
LSP	Límite superior permisible.
LIP	Límite inferior permisible.
ND	No Detectable
NSD	No se determinó
MNPC	Muy numeroso para contar

Acreditaciones, Aprobaciones y/o Autorizaciones	
AA	
1	Metodología acreditada por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA).
2	Metodología válida para la realización de este tipo de ensayo.

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua.
Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral,
Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

FOOD SAFETY

INFORME DE ENSAYO

Fecha de emisión: 24-Dic-2020

No de Orden: 8855
Id de Lab: 8855-2

Material Utilizado:

Descripción	Marca	Lote
Envases estériles		20191125

Equipos Utilizados:

Descripción	Marca	Modelo	No. Serie
Turbidimetro portátil EFS-LAB-133	Hanna Instruments	HI 98703	E0082413

Realizado por:

Analista de Laboratorio

Autorizado por:

Director Técnico de Laboratorio

CIENCIAS BIOLÓGICAS
Lcda. Jennifer Martínez
Reg. Idoneidad No. 0857

FIN DEL INFORME

- Este informe se refiere únicamente a las muestras recibidas en el Laboratorio Food Safety, S.A., o las muestras específicas entregadas por los clientes en las instalaciones del Laboratorio Food Safety, S.A., únicamente. (No se incluyen/consideran producciones totales, ni lotes absolutos de producción dentro de los resultados, solamente corresponden a la porción o muestra objeto del análisis)
- El laboratorio Food Safety, S.A. no se responsabiliza por los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este informe.
- El informe no es válido sin las firmas, sello seco y logo de Food Safety, S.A.
- Este informe no puede ser copiado de forma parcial o total, sin la autorización escrita del Laboratorio Food Safety, S.A.
- Todas las muestras son analizadas en las Instalaciones físicas del Laboratorio Food Safety,S.A. Urbanización Altos del Romeral, Calle Cadiz, Local N°650 (Salida del Colegio Brader)

RG.AUTOLAB.06.vr1

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua.
Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.